



Esculle de Solabal

Las laderas de monte agreste hablan de un vino sofisticado y en plenitud de energía. Aromático, persistente, penetrante.

Variedad: Tempranillo
Suelo: Arcillo calcáreo
Edad viñedo: 35-40 años
Fecha Vendimia: 19 de Octubre
Vendimia: Manual
Crianza: 18 meses en barricas de roble francés, seguido de un periodo de un año en botella

Elaboración: Vinificación con uva entera, tras una fermentación intracelular de 9 días, se separa el vino de lagrima, y nos quedamos para la elaboración de Esculle con el vino de repiso, el que procede de las uvas que han permanecido enteras pero que se rompen por la presión de dos personas que pisan la uva y la voltean dentro del depósito de fermentación.

Notas de Cata: Color cereza de capa intensa, incluso sin mucha evolución en el borde de la copa.

Nariz: En nariz, como siempre, es sofisticado. Sin mover se expresa con rotundidad la tierra, minerales y algo de musgo.

Al mover encontramos aromas licorosos, hierbas finas, tostados ocultos pero persistentes, café, muy expresivo, con recuerdos a curri como final.

Boca: En el ataque tiene bondad, el paso de boca es de raza, con taninos presentes pero amables, algo atlánticos, salados minerales, con recuerdos a frutos maduros, pero también a sotobosque, aromas en la retronasal de otoño, de hogar, leña quemada, largo en su final.

Solabal

Bodega y Viñedos Solabal

Camino San Bartolomé, 6 26339 Ábalos (La Rioja) Tel.: +34 941 334 492 www.solabal.es